

Sécurité sanitaire des aliments

Restauration dans les centres d'accueil de mineurs

Informations sur les prescriptions générales à respecter dans le cadre des activités suivantes :

- Atelier cuisine,
- Pique-nique,
- Entreposage de denrées préparées par les parents
- Camp sous toile

- **Références réglementaires**

- Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 8 mars 2012 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Note de service DGAL/SDHA/N2001-8180 du 18 décembre 2001 relative aux bonnes pratiques d'hygiène pour les aliments préparés par les parents d'élèves et distribués dans les établissements scolaires
- Circulaire n° 2002-004 du 3 janvier 2002 relative à « la sécurité des aliments : les bons gestes »
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs
- Circulaire n° 2003-315 du 08/09/2003 relative à l'accueil en collectivité des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé (fourniture de repas dans le cadre de PAI)

- **Liens utiles**

- Internet du ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt
 - *agriculture.gouv.fr* (chemin d'accès : espace pro- alimentation et IAA- sécurité sanitaire- guides de bonnes pratiques)
 - *alimentation.gouv.fr*

Atelier cuisine

- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
 - Formation du personnel
 - Santé du personnel
 - Tenue vestimentaire
 - Hygiène des manipulations
 - Hygiène des locaux et des équipements (Plan de nettoyage)
 - Maîtrise des températures
- Respect de la traçabilité des matières premières
- Choix des matières premières
 - Certaines préparations sont à déconseiller dans le cadre de ces ateliers : les préparations à risque, consommées en l'état et ne subissant aucune cuisson par exemple

Pique nique

- Consulter la note de service du 18/12/2001 relative aux bons gestes à adopter dans le cadre de préparation de goûter et de pique-nique
- Précautions à prendre concernant les conditions de préparation sur le lieu du pique-nique
- Produits à privilégier (cf tableau de la note de service du 18/12/2001)
- Équipement de transport efficace et adapté

Stockage des repas préparés par les parents dans les locaux d'accueil

- Équipement d'entreposage des repas dans l'établissement
 - Nettoyage des équipements
 - Respect de la température des équipements
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène de préparation et de transport des repas par les parents (cf note de service du 18/12/2001) avec des équipements de transport adaptés permettant d'assurer la chaîne du froid
- Il est fortement conseillé que cette fourniture de repas fasse l'objet de dispositions contractuelles liant l'établissement et les parents en précisant les règles à respecter lors de la préparation et du transport afin de clarifier les responsabilités de chacun au regard de la sécurité sanitaire des denrées.

Camp sous toile

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs « Camp sous toile »